

inpacto Agrario

Boletín Agrario - junio 2015

N°017 - Año VI



En la Provincia de Cangallo PROYECTO ALPACA



Ayacucho a través de la Ayacucho a través de la Dirección Regional Agraria, desde el año 2010 viene ejecutando con resultados expectantes el proyecto "Manejo sostenible del recurso genético de la alpaca en las comunidades altoandinas de la región de Ayacucho".

A través de dicho proyecto, en la provincia de Cangallo se viene interviniendo en ll comunidades de los distritos de Chuschi (Quispillaqta, Chuschi y Cancha Cancha), Paras (Antallacta, Iglesiahuasi, Hospicio, Tunsulla, Ccarhuacpampa y Ccarhuaclicapa) y en el distrito de Totos en las localidades de Quiñasi y Chuymay.

Este fin de semana, el equipo multidisciplinario del proyecto Alpaca, viajó al distrito de Paras, donde cumplieron importantes actividades de capacitación y monitoreo de las acciones cumplidas, siendo beneficiarios más de 200 familias de dicha jurisdicción. Entre las metas a cumplirse en el presente proyecto se destacan, la permanente campaña sanitaria en alpacas, crías identificadas nacidas del empadre controlado, empadre controlado y alternado, caracterización de alpacas tanto en la raza Huacaya y

En la comunidad de Hospicio-Paras se este fin de semana se realizó el control sanitario de enfermedades parasitarias sarna o flagelo alpaquero, se combate con tratamiento topical, baños por inmersión, aspersión y aplicación de inyectables.

PARAS: POBLACION DE AL PACA, PERIODO DEL 2009 AL 2014									
PERIODOS	POBLACION (Unid.)								
2005	32,029								
2006	29,123								
2007	31,948								
2008	41,938								
2009	44,244								
2010	42,950								
2011	45,950								
2012	44,460								
2013	28,087								
2014	32.503								



FESTIVAL DEL MAÍZ EN HUALLA - FAJARD

"Diversidad genética de maíz en Ayacucho"

promover reconocimiento del grano maíz ecológico de 33 ecotipos, la Dirección Regional Agraria, a través de la Agencia Agraria de Víctor Fajardo, en coordinación con las autoridades del distrito Hualla, realizará el XII Festival del Mama Sara y Fiesta Patronal de San Pedro y San Pablo 2015, del 25 de junio al 01 de julio en el distrito de Hualla - Víctor Fajardo.

El festejo al producto "Maíz", tiene previsto realizar actividades culturales.

on la finalidad de sociales, económicas turísticas, tales como negociación de proyectos de maíz con las autoridades del gobierno regional y nacional, asímismo se hará la elección y coronación de la Reyna Mama Sara, concursos de selección de semillas y sembrado de maíz y la gran noche cultural con la participación de artistas de renombre nacional.

> Al respecto el Director Regional - Mg. Sixto Ibarra Salazar, señaló que como parte de los objetivos institucionales de promover las ferias y festivales para generar el

intercambio de productos y mejorar la tecnología de producción, es necesario ampliar la frontera agrícola del maíz, ya que el maíz constituye un alimento básico de la dieta alimentaria, por ello su despacho ha dispuesto que el personal de las agencias agrarias a nivel regional realicen capacitaciones y seguimientos a las asociaciones de productores con la finalidad de afianzar los procesos productivos de este ancestral producto andino.



LAS PRINCIPALIES RESERVAS DE ACUA SUBTERRÁNIEA SE ESTÁN ACOTANDO

a investigación, publicada en la revista Water Resources Research, señala que 21 de las 37 mayores reservas subterráneas del planeta perdieron más agua de la que recibieron durante una década de observación, entre 2003 y 2013.

Estos acuíferos subterráneos suministran el 35 % del agua usada por los seres humanos, por lo que la situación "es bastante crítica", en palabras de Jay Famiglietti, científico de la NASA e investigador de la Universidad de California.

"Dada la rapidez con la que estamos consumiendo las reservas mundiales de agua subterránea, necesitamos un esfuerzo global coordinado para determinar la cantidad que queda", advirtió.

Gracias a los datos de los satélites Grace de la NASA, que captaron los cambios en los niveles de agua de los acuíferos en el período indicado, los científicos han descubierto que las reservas en peor situación están en regiones pobres y muy pobladas, como el noroeste de la India, Pakistán y el norte de

África.

Además, los expertos alertan de que el cambio climático y el crecimiento de la población contribuirán a empeoran todavía más la situación de estos acuíferos subterráneos.

El ejemplo es el estado de California (EE.UU.), golpeado por la sequía y que está obteniendo ahora el 60 % del agua que necesita de reservas subterráneas frente al promedio de 40 % del resto del mundo (Fuente: Diario El Comercio).



Encuesta de Intenciones
de Siembra
en la Región

Por décimo cuarto año consecutivo, el Ministerio de Agricultura a través de las direcciones regionales agrarias realizó la Encuesta Nacional de Intenciones de Siembra, correspondiente a la presente campaña agrícola, con el propósito de conocer qué cultivos serán priorizados, orientar al productor en la toma de decisiones para que no exista una sobreproducción y

consecuentemente precios bajos.

La encuesta se realizó en 398 sectores estadísticos de los 114 distritos de Ayacucho, en los 22 principales cultivos transitorios de importancia regional y nacional pertenecientes a la campaña agrícola 2015 – 2016, a través de una entrevista directa a productores calificados.

	CULTIVO		2015					2016						
N°		TOTAL	ĖĠÎ	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
01	AJO	403	35	33	139	137	22	-	-	-	10	18	5	4
02	ARROZ	47	4	17	19	7	-	-	-	-	-	-	-	-
03	ARVEJA GRANO SECO	4,743	-	124	1,136	1,875	1,313	274	8	5	5	3	-	-
04	ARVEJA GRANO VERDE	1,821	296	550	382	90	30	9	18	26	58	98	128	136
05	CAMOTE	31	-	11	-	4	2	5	-	4	2	1	-	2
06	CEBADA GRANO	15,172	-	7	728	4,857	6,473	2,626	245	11	15	116	82	12
07	CEBOLLA	474	26	55	109	135	58	32	14	8	3	7	8	19
08	FRIJOL GRANO SECO	2,204	-	56	319	748	736	278	41	11	12	3	-	-
09	HABA GRANO SECO	7,596	121	1,182	3,468	2,360	366	30	-	-	2	3	7	57
10	HABA GRANO VERDE	1,821	287	633	392	84	-	-	-	3	25	141	164	92
11	MAIZ AMARILLO DURO	874	148	280	195	94	121	29	-	-	-	-	-	7
12	MAIZ AMILACEO	20,004	147	3,197	8,465	6,524	1,619	52	-	-	-	-	-	-
13	MAIZ CHOCLO	1,874	375	659	474	91	8	4	5	3	-	26	67	162
14	OLLUCO	3,397	200	578	1,339	1,095	113	-	-	-	-	-	14	58
15	PAPA	21,783	1,398	2,027	7,761	7,998	1,900	120	-	-	13	52	219	295
16	QUINUA	14,297	649	724	4,662	7,077	991	44	-	-	-	45	56	49
17	TOMATE	154	7	28	28	26	12	4	12	8	6	11	8	4
18	TRIGO	10,453	-	11	559	3,207	4,316	2,020	160	11	8	85	69	7
19	YUCA	507	119	205	124	28	19	2	7	-	1	-	2	-
20	ZANAHORIA	288	22	26	35	88	43	19	5	7	5	12	14	12
21	ZAPALLO	85	9	3	18	38	13	4	-	-	-	-	-	-
22	AVENA GRANO	1,573	-	-	337	903	333	-	-	-	-	-	-	-
23	MAIZ MORADO	527	28	25	45	316	61	-	-	6	-	5	23	18
24	MASHUA O IZANO	854	39	67	327	388	33	-	-	-	-	-	-	-
25	MANI	58	33	22	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26	OCA	977	74	126	350	393	34	-	-	-	-	-	-	-
27	CHOCHO O TARHUI GRANO	SECO 407	8	62	80	118	139	-	-	-	-	-	-	-
	TOTAL	112,424	4,025	10,708	31,494	38,681	18,755	5,552	515	103	165	626	866	934



l chaccu de la vicuña es una festividad ritual que se realiza cada año en la Reserva Nacional de Pampa Galeras, en la provincia de Lucanas, Ayacucho.

Esta ceremonia recrea la práctica ancestral de la esquila a la vicuña, es realizada en un marco de respeto y veneración a la naturaleza y los apus.

Entre las actividades que se realizan están la presentación de la Feria Agropecuaria Artesanal, Folclórica y el Festival del Queso; escenificación del homenaje al inca y el matrimonio de vicuñas y la esquila de vicuñas que cuenta con la participación de las personas interesadas en conocer los valores de la fibra.

El chaccu es un vocablo quechua que significa captura de vicuñas. Es un método antiguo que consiste en el apresamiento de vicuñas con el objetivo de mantenerlas unas horas en cautiverio para poder esquilarlas. Así se aprovecha la fibra de vicuña sin alterar su población, comportamiento y capacidad de reproducción. Este artículo narra con detalle el proceso, desde la planificación del chaccu hasta la esquila,

traslado, pesado y comercialización de la fibra, teniendo en cuenta los ritos de la cosmovisión andina.

La vicuña es el animal que tiene la fibra natural más fina del mundo; vive en grupos encabezados por un macho adulto y se reproduce una vez al año. La captura de la vicuña demanda gran esfuerzo físico, no solo por su velocidad, sino principalmente porque vive en las partes altas de los Andes, en la puna o páramo, una zona de alta montaña caracterizada por su clima hostil.

El chaccu se inicia con la reunión de todos los miembros de la comunidad campesina y en cumplimiento de los ritos de la cosmovisión andina, se prepara un grupo especial de ancianos de la comunidad (yatiris) encargados de realizar el pago a la tierra. Antes de empezar cualquier faena, se pide permiso a la tierra para poder hacer uso de los animales o de la tierra. Si no se cumple con pedir permiso, en el futuro la tierra podría dar pocos frutos o las vicuñas podrían producir poca fibra.

El día del chaccu, muy de madrugada, se reúnen todos los participantes en un lugar previamente determinado. Cuando está reunido el grupo, se inicia rápidamente el ascenso. Normalmente las vicuñas están en las partes más altas y de difícil acceso. Después de varias horas de caminata por entre los chillihuares o suelos pedregosos, se llega a un punto cercano a las vicuñas, donde se realiza la concentración de todos los participantes del chaccu.

En los Andes peruanos a esta hora de la madrugada es cuando más se siente el frío de los nevados y de la altura, por lo cual se improvisan pequeñas fogatas utilizando ichu o paja brava con el objetivo de buscar calor. Luego, se realiza la reunión final para coordinar cuidadosamente cuál será la manera de hacer el arreo, por qué frentes se tendrá que rodear, a qué velocidad, cuántos grupos irán en los diferentes frentes, etc. Se forman rápidamente grupos de 10 personas, cada uno con un jefe, los cuales se ubican en los lugares indicados. A cada grupo se le asignan cuerdas de 40 a 50 metros de longitud con banderolas multicolores (pequeñas tiras de plástico de aproximadamente seis centímetros de ancho por 30 cm de largo) para provocar el alerta y la posterior huida de las vicuñas.



Agricultura y Riego (MINAGRI) - en coordinación con 16 asociaciones productivas-comenzó con la instalación de cultivos de piña, cacao y café en las 261 hectáreas, que forman parte del proceso de reconversión productiva en hoja de coca que impulsa el sector en el Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (VRAEM).

La etapa de instalación de productos lícitos se logra luego de que los mismos agricultores beneficiados, con el apoyo de especialistas de AGROIDEAS y PROVRAEM, realizaron el retiro de los cultivos de hoja de coca utilizando herramientas y personal de las mismas organizaciones gracias a que el proceso de reconversión productiva contempla la cobertura de estas inversiones.

Precisamente, en los próximos días especialistas de AGROIDEAS y PROVRAEM, se dirigirán a las comunidades ubicadas en los distritos de Pichari, Kimbiri, Sivia, Anco y Anchihuay en las regiones de Cusco y Ayacucho para instalar las plantaciones de banano como parte de la preparación de los terrenos donde se instalarán los nuevos cultivos lícitos de cacao y café. El banano brindará una sombra adecuada para que dichos productos mejoren su manejo y calidad.

Para este paquete de hectáreas reconvertidas se ha dispuesto la instalación de 188 hectáreas de cacao, 58 de café y 15 de piña, beneficiando a 227 pequeños productores. Los plantones de cacao y café vienen siendo preparados en viveros que el INIA ha instalado en los distritos del VRAEM.

Tras la publicación de las Resoluciones Ministeriales, que garantizan la ejecución del proceso, todos los agricultores beneficiados de este paquete vienen recibien do mensualmente el desembolso del incentivo no reembolsable de 650 soles por hectárea además del financiamiento para la compra de plantones, hijuelos, herramientas,

materia orgánica de abono, pago de jornales, entre otros.

Asimismo, el MINAGRI ha publicado nuevas resoluciones para la reconversión productiva de 410 nuevas hectáreas adicionales lo que totalizaría, hasta el momento, 673 hectáreas de hoja de coca que serán sustituidas por cultivos lícitos y de mayor rentabilidad.

En tanto, AGROIDEAS Y PROVRAEM vienen analizando técnicamente la aprobación de un cuarto paquete de planes de negocio que permitirá la reconversión de más hectáreas en el VREAEM.

El proceso de reconversión productiva es una iniciativa que lidera el MINAGRI con la finalidad de impulsar plataformas de desarrollo sostenible e integral al VRAEM a través del cultivo de productos lícitos, la ejecución multisectorial de obras de infraestructura social en beneficios de las comunidades del valle y la solución de las principales necesidades sociales de la población campesina.



n el marco del "Mes de la Agricultura", el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) y la Asociación Peruana de Porcicultores, programaron diversas actividades a nivel nacional por el Día Nacional del Chicharrón de Cerdo Peruano, que se celebra el tercer sábado de cada año.

El Día del Chicharrón de Cerdo Peruano" fue instituido por Resolución Ministerial Nº 0240-2011, con la finalidad de impulsar la producción y el consumo de una carne sana, nutritiva e inocua que se logra mediante una crianza responsable, donde se prioriza las buenas prácticas pecuarias.

En el Perú existen 3.2 millones de cerdos a nivel nacional, con

una saca de 2.6 millones de cerdos (para beneficio), que ofrecen un rendimiento nacional de 51.5 kilogramos de carne por cerdo y con una producción anual de 135,390 toneladas de carne, existiendo aproximadamente 88 mil pequeños criadores, principalmente en la costa y sierra del país.

Al respecto el MINAGRI informó que el cerdo es la carne que más se consume en el mundo, sin embargo en nuestro país el consumo per cápita anual de este alimento es uno de los más bajos de la región con apenas 5.5 kilos. En el resto de naciones como Chile llega a los 18, Paraguay 17, Brasil 14, Argentina 14, Ecuador 10 y en C o l o m b i a 6 . 7 kilogramos/habitante/año.

En los últimos años, la orientación de la actividad porcícola en nuestro país, ha evolucionado sustancialmente hacia la producción de carne magra, es decir, con un contenido menor en grasa. La crianza moderna ofrece un cerdo de buenos rendimientos productivos, cumpliendo los estándares altos en alimentación, sanidad, instalaciones, bienestar animal y genética.

Por ejemplo, la carne de cerdo ofrece 31% menos grasa, 14% menos calorías y 10% menos colesterol en relación a los cerdos producidos en pasadas. Además aporta un 20% de proteínas, 5 a 10% de lípidos, 1% de carbohidratos y una diversidad de minerales y vitaminas, necesarios para la alimentación humana.



Place de la campesino, fecha clásica y de entrañable gratitud permanente para los que labran el surco cotidiano, ya que son los propulsores, motores y generadores de la riqueza agrícola en el país; por ello resaltamos sus indómitos y nobles esfuerzos por mantener diariamente la seguridad alimentaria de la población.

Cabe resaltar, la labor inconmensurable de los hombres del campo, siendo necesario que volquemos nuestros ojos al campo y replantear una mirada hacia a quella ruralidad que tristemente dejaron convertido en sinónimo de precariedad, atraso y pobreza; por lo que hoy, dentro de una política agrarista local y regional, es necesario priorizar la concreción de proyectos agrarios de impacto a fin de garantizar una seguridad alimentaria y desarrollo humano integral.

Si bien las condiciones en que producen los agricultores no h a n m e j o r a d o

significativamente, el panorama resulta alentador si se tiene en cuenta los esfuerzos que realizan diversas instituciones para seguir aportando en el bienestar y el desarrollo agrario, por ejemplo nos place conocer que la Dirección Regional Agraria Ayacucho, viene manejando en el presente año seis (06) proyectos productivos, lógicamente éstos generarán progresivamente el desarrollo y bienestar de nuestra sociedad.



n una ceremonia especial fueron pre miados los ganadores del VIII Concurso Nacional de Cacao Peruano, evento promovido por el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) orientado a reconocer el esfuerzo de los pequeños agricultores dedicados a su cultivo.

El primer lugar fue ocupado por la Cooperativa Agraria Norandino (Piura); entre tanto la delegación ayacuchana igualmente obtuvo un lugar meritorio en el referido concurso nacional.

El VIII Concurso Nacional de Cacao Peruano – Perú 2014, denominado "El Buen Chocolate nace en el campo peruano", es una competencia de los productores por mostrar la mejor calidad de los granos de cacao seco, buscando de esta manera reconocer el

esfuerzo de los pequeños productores, así como de las organizaciones que trabajan en la conservación de la calidad del cacao de sus regiones.

El Comité integrado por APPCACAO, CPCC y MINAGRI convocó a los pequeños productores de cacao que participaron en el concurso según las zonas distribuidas y sus sedes como zona norte (Tumbes, Piura, Cajamarca y Amazonas); zona sur (Cusco, Puno, Madre de Dios y Ayacucho), zona centro (Pasco, Junín y Huánuco), y zona oriente (Ucayali, Loreto y San Martín).

Por su parte, la directora de Negocios Agrícolas del MINAGRI, Mirna Zuzunaga, sostuvo que el cacao se ha convertido en el segundo producto agroexportable con envíos que superan las 45

toneladas anuales. También destacó que los principales mercados de nuestro producto son los Estados Unidos, Holanda, Italia y Bélgica.

El año pasado, la producción de cacao alcanzó las 62,492 toneladas en más de 91,000 hectáreas lo que generó alrededor de 6.9 millones de jornales anuales, y benefició de manera directa a más de 45 mil familias, e indirecta a 225 mil personas en las zonas de producción, principalmente de la selva.

Asimismo, el Perú reportó de enero a octubre del año 2013, un volumen de exportaciones de cacao y todas sus preparaciones de 33 mil toneladas con un valor FOB de US\$ 118.3 millones, siendo los principales mercados Holanda, Bélgica, Italia, Alemania y Estados Unidos (Fuente: MINAGRI).

























Una forma diferente de hacer

PERIODISMO AGRARIO

Sábados y Domingos 06:00 a 07:00 a.m.

Canal 47 - Mega Cable 06